Pêches et Océans Canada | Fisheries and Oceans Canada
Sciences | Science

Secrétariat canadien de consultation scientifique
Région de la capitale nationale | Réponse des Sciences 2014/006

AVIS CONCERNANT L'EXPLOITATION DE PRODUITS DU PHOQUE DE GRANDE QUALITÉ DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

Contexte

La *Loi sur l'inspection du poisson* canadienne et le règlement connexe interdisent l'exportation (y compris la fabrication de produits pour l'exportation) de poissons (et de mammifères marins) avariés, pourris ou malsains. Les phoques malades et qui présentent un risque relatif à la salubrité des aliments pour les consommateurs sont considérés comme malsains. Par conséquent, toute personne impliquée dans la chasse et le traitement des produits du phoque est tenue de prendre des mesures préventives pour s'assurer que les produits du phoque comestibles respectent les normes canadiennes de salubrité des aliments et qu'ils sont propres à la consommation humaine.

L'inspection des carcasses de phoques en mer afin d'en recueillir des produits destinés à la consommation humaine donne lieu à un certain nombre de défis uniques que l'on ne rencontre pas quand il s'agit d'animaux domestiques ou de la faune terrestre. Ces défis font qu'il est particulièrement important pour les chasseurs et les entreprises de transformation de s'assurer que des mesures de contrôle de la salubrité des aliments sont prises pour toutes les carcasses de phoques prises à bord des navires. Les occasions d'évaluer l'état sanitaire des phoques vivants sur le terrain pendant la chasse en fonction des critères de salubrité des aliments sont limitées. Toutefois, les chasseurs de phoques doivent faire de leur mieux pour ne pas capturer d'animaux inacceptables du point de vue de la fabrication de produits comestibles.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a demandé conseil à Pêches et Océans Canada (MPO) afin d'aider les chasseurs de phoques à procéder à une évaluation visuelle des phoques vivants et des carcasses au moment de la chasse afin que seuls les phoques qui conviennent à la préparation de produits comestibles soient sélectionnés pour une transformation ultérieure comme aliment destiné à la consommation humaine. Un document de recherche de Daoust et Stacey (2013), vise à fournir des renseignements techniques et une formation à cette fin aux communautés de chasseurs de phoques. Plus précisément, il traite des critères nécessaires à l'évaluation de la santé des phoques lorsqu'ils sont remontés à bord des navires phoquiers et est axé sur les étapes initiales de manipulation et d'examen des carcasses. Le présent rapport donne un aperçu général du contexte, de l'approche adoptée et des conclusions découlant du document de recherche connexe (Daoust et Stacey 2013). Toutefois, le document de Daoust et Stacey (2013) contient tous les renseignements techniques afin d'aider les chasseurs de phoques à procéder à une évaluation visuelle de l'état sanitaire des phoques vivants et des carcasses au moment de la chasse.

La présente réponse des Sciences découle du processus spécial de réponse des Sciences du 31 janvier et du 25 octobre 2013, intitulé « Formation sur l'évaluation visuelle de l'état sanitaire général des phoques vivants pendant la chasse à l'intention des chasseurs de phoques ».

Renseignements de base

La chasse au phoque est pratiquée depuis longtemps au Canada atlantique et au Québec. Quoique le marché actuel n'offre principalement que des peaux de phoque, il y a un intérêt croissant auprès de l'industrie du phoque pour la diversification de son accès au marché, particulièrement en ce qui concerne les exportations, en raison du grand intérêt de certains pays dans d'autres produits dérivés du phoque tels que la viande et l'huile aux fins de consommation humaine. Il est important que l'industrie de la chasse au phoque établisse des moyens pour veiller à ce que des produits de qualité supérieure soient offerts aux acheteurs et aux consommateurs potentiels. Les exigences de salubrité alimentaire sont administrées par l'ACIA.

L'ACIA est chargé de l'administration des exigences de salubrité pour garantir des produits du phoque comestibles. En assumant ce rôle, l'ACIA a développé un code de pratique dans lequel sont énoncées les conditions permettant de s'assurer que les phoques chassés pour la consommation humaine ont été abattus, manipulés et transformés sans compromettre la salubrité alimentaire. La transformation et l'exportation de produits du phoque seront surveillées par les inspecteurs de l'ACIA, mais la logistique de la chasse au phoque interdit l'inspection vétérinaire des carcasses recueillies sur les navires phoquiers. Cependant, en tenant compte des connaissances des chasseurs de phoques professionnels concernant l'apparence externe et interne des phoques, l'équipage des navires phoquiers peut apprendre à ne chasser que les phoques apparaissant en bonne santé.

Analyse et réponse

Le document de Daoust et Stacey (2013) examine systématiquement tous les aspects, d'un point de vue vétérinaire, du processus d'inspection requis pour s'assurer que les produits du phoque destinés à la consommation humaine proviennent uniquement des carcasses de phoques qui apparaissent en bonne santé. Les principes généraux de la manipulation des carcasses sont expliqués, y compris la saignée, l'écorchage, l'éviscération et le lavage.

L'évaluation des carcasses en vue de reconnaître les maladies est le sujet prioritaire de ce document. Le principe fondamental est qu'un phoque ne doit pas être récolté aux fins de consommation humaine si son état sanitaire est douteux. Également, il est nécessaire d'enquêter sur les cas où une maladie a été découverte chez un phoque pendant la chasse, particulièrement si on décèle des signes semblables de maladie chez d'autres phoques, étant donné que les résultats de ces enquêtes pourraient révéler des renseignements importants sur l'état sanitaire de l'ensemble de la population.

Le document de Daoust et Stacey (2013) décrit brièvement les principes généraux employés afin d'évaluer la santé des phoques et de manipuler les carcasses de phoques, de l'évaluation du comportement de l'animal à l'éviscération de la carcasse. Des directives sont fournies au sujet de l'évaluation externe et interne de l'animal pour faire en sorte que seuls les phoques qui apparaissent en bonne santé sont chassés, en utilisant des photographies pour présenter les caractéristiques normales et anormales. Certaines des formes les plus communes de réactions corporelles aux infections et aux maladies sont aussi décrites. Une autre section renseigne les chasseurs qui manipulent les phoques et les carcasses de phoques sur certaines zoonoses (maladies pouvant être transmises des animaux aux humains) qui ont été signalées. Enfin, le document comprend un glossaire de définitions des termes que bien des lecteurs ne connaissent pas nécessairement.

On ne s'attend pas à ce que les chasseurs de phoques soient en mesure d'identifier les maladies particulières définies dans le document de Daoust et Stacey (2013). Les descriptions visent simplement à informer les chasseurs et à souligner l'importance d'une procédure

d'assainissement adéquate au moment de l'abattage des phoques et de la transformation des carcasses. En outre, si les chasseurs de phoques tombent malades après une chasse, ils devraient aviser leur médecin de la possibilité d'avoir contracté une maladie provenant de ces animaux.

Sources d'incertitude

Même si l'information fournie dans le document de Daoust et Stacey (2013) est fondée sur des renseignements scientifiques valables, les méthodologies recommandées doivent encore être évaluées à grande échelle, et il peut être nécessaire d'apporter d'autres améliorations aux protocoles et aux procédures. De plus, nos connaissances des maladies chez les phoques sont incomplètes, et de nouvelles maladies peuvent être découvertes à l'avenir.

Conclusions

L'information présentée par Daoust et Stacey (2013) fournit un aperçu simple, mais détaillé des méthodes d'inspection des phoques sur place qui permettront de garantir que seuls les phoques apparaissant en bonne santé sont récoltés et d'assurer la salubrité des produits du phoque pour la consommation humaine. On recommande de suivre ces méthodes en toutes circonstances lors de l'exploitation des produits du phoque destinés à la consommation humaine pour contribuer à assurer une application uniforme de pratiques cohérentes et scientifiquement valables au sein de l'industrie de la chasse au phoque. Les chasseurs de phoques expérimentés connaissent l'apparence externe et interne des phoques et, par conséquent, devraient être capables de reconnaître rapidement un phoque ou une carcasse qui ne semble pas en bonne santé.

Collaborateurs

Nom	Organisme de rattachement
Christine Abraham	Pêches et Océans Canada
Don Bowen	Pêches et Océans Canada
Garry Stenson	Pêches et Océans Canada
John Hoeve	Agence canadienne d'inspection des aliments
Julie Potter	Pêches et Océans Canada
Lena Measures	Pêches et Océans Canada
Mike Hammill	Pêches et Océans Canada
Ole Nielsen	Pêches et Océans Canada
Paul Lawrence	Agence canadienne d'inspection des aliments
Pierre-Yves Daoust	Université de l'Île-du-Prince-Édouard
Rick Flohr	Agence canadienne d'inspection des aliments
Sherry Walker	Pêches et Océans Canada
Stephen Raverty	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Pêches de la C.-B.
Steve Ferguson	Pêches et Océans Canada
Zoé Stacey	Agence canadienne d'inspection des aliments

Approuvé par

Patrice Simon
Directeur général par intérim, Sciences des écosystèmes et des océans
Pêches et Océans Canada

Le 4 février 2014

Sources de renseignements

Daoust P.-Y. et Z. Stacey. 2014. Chasse au phoque pour des produits de qualité optimale destinés à la consommation humaine. Secr. can. de consult. sci. de MPO. Doc. de rech. 2014/009.

Ce rapport est disponible auprès du :

Centre des avis scientifiques (CAS)
Région de la capitale nationale
Pêches et Océans Canada
200, rue Kent, Ottawa (Ontario) K1A 0E6

Téléphone : 613-991-9450
Courriel : CSAS-SCCS@dfo-mpo.gc.ca
Adresse Internet : www.dfo-mpo.gc.ca/csas-sccs/

ISSN 1919-3815
© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2014

La présente publication doit être citée comme suit :

MPO. 2014. Avis concernant l'exploitation de produits du phoque de grande qualité destinés à la consommation humaine. Secr. can. de consult. sci. de MPO. Rép. des Sci. 2014/006.

Also available in English:

DFO. 2014. Advice Regarding Harvesting Seal Products of High Quality for Human Consumption. DFO Can. Sci. Advis. Sec. Sci. Resp. 2014/006.